

RISSOTTO DE BACALAO CON ALCACHOFAS



INGREDIENTES: *(Para 4 personas)*

PARA EL FUMET

- 1 kg. de morralla
- 1 vaso de vino blanco
- Verduras: ajo, cebolla, porro, apio, zanahoria y tomate

PARA LA RESTA

- 1 vaso de vino blanco
- Dos cebollas de Figueras cortadas a brunesa
- 500 gr. de arroz
- 4 alcachofas peladas y cortadas
- 600 gr. de bacalao desalado (400 gr. a piezas de 100 gr. i 200 gr. esqueixat)
- 4 dados de mantequilla
- Una punta de parmesano rallado
- Sal
- Pimienta blanca
- Ciboulet picado



ELABORACIÓN:

PARA EL FUMET DE PESCADO

1. Ponemos las verduras y el pescado a cocer con aceite caliente dentro de la olla hasta que coja un poco de color.
2. Añadimos el vino y cuando haya reducido el alcohol añadimos el agua.
3. Dejamos hervir una media hora y una vez coldot rectificamos de sal.

Mientras el fumet hierve!!!

1. Cortamos la cebolla de Figueras o xalota a brunesa y en una cazuela la fondeamos.
2. Añadimos el arroz y dejamos que cojai un color rosado sin parar de remanar.
3. Reducimos el vaso de vino blanco.
4. Agregamos las alcachofas y vamos añadiendo el fumet poco a poco a medida que vamos removiendo y lo vamos viendo.
5. Cuando ya está al punto y la es textura cremosa le añadimos la mantequilla, el bacalao y el parmesano rallado.